

م ق م : ٢٠٠٥/١٣٢

منتجات الطماطم المحفوظة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م : **٢٠٠٥/١٣٢**

مقدمة :.

م.ق.م ١٣٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " منتجات الطماطم المحفوظة "

تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٩٠ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

المواصفات القياسية المصرية الخاصة

بمنتجات الطماطم المحفوظة

المجال

تشتمل هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتجات الطماطم المحفوظة التالية:

حساء الطماطم - عصير طماطم مجفف .

التعاريف

١/٢ حساء الطماطم :

هو عصير المجهز بالحرارة من ثمار الطماطم الطازجة المكتملة النضج والتلوين مع إضافة ملح الطعام أو السكر أو كليهما والزبد أو المسلى (طبيعى أو صناعى) .

٢/٢ عصير طماطم مجفف :

هو ناتج تجفيف عصير الطماطم بعد فصل البذور والقشور منه باحدى طرق التجفيف المناسبة والمحتوى على جميع المواد الموجودة بالعصير ويكون على هيئة مسحوق متدفق .

١ - ٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يجب ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فى حساء الطماطم عن ٨ ٪ .

٢/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

٣/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية.

٤/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .

٥/٣ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية .

٦/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٧/٣ لاتزيد فترة الصلاحية عن الفترة الواردة بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ الخاصة " بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية " .

٨/٣ يجب ان يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق الصناعة الجيدة مسترشدا بتوصيات لجنه دستور الأغذية الدولية والجهات الصحية فى هذا الشأن وطبقاً للمواصفات القياسية المصرية التى ستصدرها الهيئه .

٩/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص يجب أن يكون :

١- خالياً من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

٢- خالياً من الطفيليات

٣- خاليا من جراثيم الفطر وسمومها .

١٠/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يكون المنتج محتفظا باللون الطبيعى .

٢/٤ يكون المنتج خاليا من الطعم المر والمحروق .

٣/٤ الرقم الهيدروجينى بالمنتج في حدود ٤,٥ ويجوز تعديل الحموضة فى حالة إرتفاعها باضافة نسبة من كربونات أو بيكربونات الصوديوم .

٤/٤ المواد الدهنية بالمنتج في حدود ٨ ٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٢ - ٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات تحمى مابداخلها صحياً وغذائياً وتحافظ على الخواص الطبيعية للمنتج.

٢/٥ يجب أن تصنع العبوات من مواد أمنه ومناسبه للاستخدام وألا تتسبب فى نقل أى مواد سامه او رائحة ونكهة غير مرغوبة الى المنتج وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة "ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الى جانب اللغة العربية.

١/٣/٥ أسم الصنف ونوعه .

٢/٣/٥ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٣/٣/٥ الوزن الصافى .

٤/٣/٥ المواد الصلبة االذائبة .

٥/٣/٥ قائمة المكونات .

٦/٣/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٧/٣/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى .

٨/٣/٥ اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية الـى جانـب اللغـة العربية فى حالة الإستيراد .

طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً لما ورد بالمواصفات القياسـية رقـم (١٣١٧) الخاصـة "بطـرق الفحص والاختبار للخضر والبقول المعلبة" .

٧- المصطلحات الفنيـــــة

حساء طماطم **tomato soup**

الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفة

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية –وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة يونيليفر مشرق .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية



ES: 132/2005

TOMATO PRESERVED PRODUCTS

ICS :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality